Butter-Verfälschung.

Eine dringende Warnung

für

jeden jüdischen Haushalt.

Unter Subvention der freien Vereinigung für die Interessen des orthodoxen Judenthums

herausgegeben von

Dr. M. Cahn,
Provinzial-Rabbiner zu Fulda.

Preis 20 Pfennig.

Verlag von

J. Kauffmann, Buchhandlung, **Frankfurt a. M.**

Mainz,
Joh. Wirth'sche Hofbuchdruckerei-Actien-Gesellschaft.
1891.

Butterverfälschung.

Margarine anstatt Butter.

Seit nahezu 2 Jahrzehnten ist die **Margarine,** die größtentheils aus Rinderfett fabrizierte Kunstbutter, in den Handel gekommen. In Deutschland allein sind c. 50 Margarinefabriken, von welchen eine (in Ottensen) allein 2 Millionen Pfund jährlich fabriziert und in den Handel bringt. Da die Margarine weder im Aussehen, noch im Geschmack von wirklicher Butter zu unterscheiden ist, da ferner von Vielen angenommen wird, daß sie nicht gesundheitsschädlich sei (s. dagegen S. 10 f.), so wird sie vielfach als Butter verkauft. Für den gesetzestreuen Israeliten, der sein Haus nach den Bestimmungen unsrer תורה הקדושה erhalten will, bietet sich somit die große Gefahr, diese, wie gesagt, zum größten Theil (ca. 90 %) aus Rindertalg hergestellte Kunstbutter, also direktes N'weloh ut'rephoh zum Genusse zu bekommen.

Nun wurde am 12. Juli 1887 das deutsche Reichsgesetz, betr. den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter, geschaffen, das am 1. Okt. 1887 in Kraft trat. Dieses Gesetz bestimmt in

§ 1, daß die Geschäftsräume u. s. w., in welchen Margarine verkauft wird, die deutliche Inschrift:

„Verkauf von Margarine"

tragen müsse;

§ 2, daß die Vermischung von Butter mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zweck des Handels mit diesen Mischungen, sowie das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten derselben verboten ist;

§ 3, daß die Gefäße u. s. w., in welchen Margarine verkauft wird, die deutliche Bezeichnung: „Margarine" tragen müssen;

§ 5, daß Zuwiderhandlungen mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder mit Haft bestraft werden.

Durch dieses Gesetz glaubt man, die Gefahr, Margarine anstatt Butter zum Genusse zu bekommen, sei nun größtentheils beseitigt.

Eine einfache Erwägung mußte jedoch dazu führen, diese Beruhigung als durchaus unbegründet erscheinen zu lassen. Im Großhandel, namentlich im Fabrikhandel mit Butter konnte in Folge des Margarinegesetzes allerdings vorausgesetzt werden, daß nicht leicht Betrug vorkommen und man anstatt Butter Margarine erhalten werde, da zu gewärtigen war, daß der Käufer bei größeren Bezügen die Kosten daran wenden würde, die Waare chemisch untersuchen zu lassen, um, falls sie sich als verfälscht erwiese, dieselbe dem Lieferanten zur Verfügung zu stellen, woraus dann Verluste, Einbuße des geschäftlichen Renommés, gesetzliche Strafen erwachsen würden.

Anders aber liegt es im Detailverkauf. Da brauchte der Verkäufer solche Befürchtung nicht zu hegen, da der Käufer bei Abnahme eines Pfundes oder einiger Pfunde nach aller Wahrscheinlichkeit nicht die Kosten daran wagen würde, dieses kleine Quantum chemisch untersuchen zu lassen, zumal Jeder, der für seinen Haushalt etwas Butter in einem Buttergeschäft kauft, bestimmt annimmt, daß dieses ihn reell behandle und ihm keine gefälschte Waare bieten werde.

Wenn man nun bedenkt, daß Margarine bedeutend billiger als Butter, indem sie bei größerem Bezuge schon um 40—60 Pf. das Pfund zu haben ist, so liegt die Annahme nahe, daß unzählig viele jüdische Haushaltungen, die ihre Butter, gestützt auf das Margarinegesetz, in größter Gemüthsruhe aus Butterhandlungen beziehen, fortwährend in der Möglichkeit leben, anstatt Butter Margarine, also N'weloh ut'rephoh zu genießen.

Wie schon oben bemerkt, ist die Margarine von wirklicher Butter im Geschmack nicht zu unterscheiden. Da es aber Viele gibt, die dies nicht glauben, sondern sicher annehmen, das könne ihnen nicht passieren, sie würden es sofort am Geschmacke merken, wenn sie Kunstbutter in den Mund bekämen, so seien hier mehrere Fakta, sowie die Erklärungen hervorragender Fachmänner über diesen Gegenstand angeführt.

Auf der „Internationalen Ausstellung für Hausbedarf und Nahrungsmittel" zu Köln trat am 28. September 1889 das Preisgericht für Volksernährung und Armenverpflegung zusammen, um Naturbutter und Margarine einer Prüfung zu unterziehen. Dabei ergab sich, daß weder die Preisrichter, noch die zugezogenen beiden Chemiker die von einer Kölner Firma gestellte Margarine **nach Ansehen, Geruch und Geschmack** von der Naturbutter zu unterscheiden vermochten.

Die betr. Firma erhielt für die ausgestellte Margarine die höchste Auszeichnung: Ehrende Anerkennung mit goldenem Stern. Die Naturbutter erhielt nur eine untergeordnete Anerkennung.

Gutachten des bei allen Königl. Gerichten in Berlin beglaubigten

Gerichtschemikers Dr. Bischoff.

Dr. C. Bischoff,
Gerichtschemiker.

Berlin, den 10. Okt. 1888,
SW. Werftstr. 20.

An die Firma A. L. Mohr, Ottensen.

Vergleichung von Margarine F. F. aus der Fabrik von A. L. Mohr in Ottensen mit feiner Naturbutter.

„Das mir durch Ihren Herrn Vertreter hierselbst übergebene „Muster von Margarine F. F. ist von **ausgezeichnetem „frischen Geruch und Geschmack, täuschend demjenigen „ächter Naturbutter ähnlich."** Weiter: „Aus dem Vergleich „(mit Naturbutter zu Mk. 1,20 pro $^1/_2$ kg.) ergiebt sich, daß die „Margarine F. F. **einen höheren Fettgehalt besitzt als**

„**reine Naturbutter.** Nur die Art des Fettes bedingt einen „wesentlichen Unterschied." . . . .

Dr. C. Bischoff,
gerichtlicher Chemiker.

Die Berliner Markthallen-Zeitung erklärt hierzu, daß aus einer schriftlichen Aeußerung des Fabrikanten dieser so sehr gepriesenen Margarine, des A. L. Mohr zu Ottensen, hervorgeht, daß **„australischer Seifentalg"** zur Herstellung von Margarine als **Fett** verwendet wird.

Laut einem Bericht der Berliner Markthallen-Zeitung erklärt ein Fachmann, welcher der großartigen Margarinefabrik von Simon van den Bergh zu Osch in Holland einen Besuch abstattete, nachdem er von der Margarine gekostet, **daß sie von Naturbutter im Geschmack nicht zu unterscheiden sei.**

Eine hervorragende Autorität in England erklärt: „Die ersten Qualitäten von Margarine würden sicher auch von strengen Kritikern gleich Butter bester Güte von feinem, reinem Geschmack, anerkannt werden. Man darf sich daher nicht wundern, wenn der Konsum immer mehr zunimmt. Uebrigens wird die Landwirthschaft und ihre Butterproduktion dadurch durchaus nicht geschädigt, da **eine Menge Butter,** wie es bekanntlich sehr viel in Holland geschieht, **zu Margarine-Butter-Mischungen verwendet wird."**

Auf der im J. 1889 zu Magdeburg stattgehabten Wanderausstellung der deutschen Landwirthschaftsgesellschaft war die Klasse 7: Erzeugnisse des Molkereiwesens durch „Margarine" vertreten, welche der offizielle Katalog folgendermaßen beschreibt:

„Ein Produkt aus **allerfeinstem, geläutertem Rinderfett**
„und bestem französischem Speiseöl hergestellt. Durch gesetzmäßig
„zulässigen, höchstprozentigen Zusatz von vorzüglichster holländischer
„Butterfahne **ist der Geschmack jeder guten Tischbutter**
„vollkommen ähnlich, deshalb zu Speisezwecken willig
„aufgenommen."

Nach diesen fachmännischen Urtheilen wird man sich über die folgenden Vorkommnisse nicht wundern. Ein streng jüdisch lebender Familienvater hat einen Onkel, der eine Margarinefabrik besitzt. Derselbe lebt seinerseits nicht als gesetzestreuer Jude. Da man zur Fabrikation der Margarine auch eines kleinen Zusatzes von Butter bedarf, welche dieser Margarinefabrikant aus Holstein bezieht, und da die Holsteinische Butter als besonders gut berühmt ist, so sendet der Onkel diesen seinen Verwandten einmal auf Wunsch einige Pfund der vortrefflichen holsteinischen Butter.

Sie wird von der betr. Familie als ganz delikate Butter gefunden. Man sendet dem Onkel herzlichsten Dank und spricht den Wunsch aus, öfters von der Holsteinischen Butter zu bekommen, worauf dieser erwiedert: „Ich habe Euch gar keine Butter gesandt, vielmehr eine Probe meines Margarinefabrikates, da

ich mich einmal überzeugen wollte, wie sie Euch schmecken würde. Ihr könnt davon haben, soviel Ihr wünschet."

Man kann sich den Schrecken der strengreligiösen Familie denken, welche durch diesen geistreichen Scherz des liebenswürdigen Onkels direktes N'weloh ut'rephoh gegessen hatte. Aber im Geschmacke hatte Keiner das Mindeste bemerkt.

Ein zweiter Fall ist der folgende: Ein junger Mann, der auf Reisen nur rituell Erlaubtes genießt, ist gewohnt, in einer Stadt in einem der feinsten Hotels zu logieren und sich dort Kaffee und Butterbrod geben zu lassen. Als er dies wieder einmal gethan und sein frugales Mahl mit Behagen genossen hat, fragt ihn der Wirth: „Wie schmeckt Ihnen meine Butter?" „Vortrefflich, wie immer," erwiedert der junge Mann. „Sehen Sie, wie Alles auf Einbildung beruht," sagt der offenherzige Wirth; „Ihnen kann ich es ja eingestehen, es war gar keine Butter, es war Margarine."

Die Entrüstung konnte dem jungen Manne hinterher nichts mehr nützen, er hatte einmal N'weloh ut'rephoh gegessen.

Ein lehrreiches Stückchen erzählt in dieser Richtung die Molkerei-Zeitung von 1889: Ein hoher Beamter in Schweden bemühte sich, dem König die Nothwendigkeit schärferer Maßregeln gegen den Margarineverkauf darzulegen. Einige Zeit nachher war er zur Königlichen Tafel gezogen. Nach Aufhebung derselben unterhielt sich der König mit ihm und fragte u. A.: „Nun, wie schmeckt Ihnen die Butter an meiner Tafel?" „Vortrefflich, Majestät!" Der König lachte und sagte ihm, es sei Margarine gewesen, worauf dieser nicht aus der Fassung kam, sondern dem Könige erwiederte: „Wenn der Geschmack der Margarine so unerkennbar dem der besten Butter gleicht, so beweist dies nur um so mehr die Nothwendigkeit, den Butterverkauf gegen solche Fälschung aufs Nachdrücklichste zu schützen."

Daß der Preis der Margarine bedeutend geringer ist als der von Butter, geht aus einem Rundschreiben hervor, welches der Margarinefabrikant A. L. Mohr an sämmtliche Kaiserlich-Deutschen Kantinen-Commissionen gerichtet hat. In demselben sind die folgenden Preisnotierungen enthalten:

1.	Marke	F. F.	in	Gebinden	von	100	Pfund	à	65	Pf.
2.	"	"	"	"	"	50	"	"	66	"
	"	A.	"	"	"	100	"	"	49	"
	"	"	"	"	"	50	"	"	50	"

Aus alledem ist es klar, wie bedeutend die Gefahr, namentlich in größeren Städten ist, Margarine anstatt Butter zu bekommen. Ein יהודי, der sich einmal in einer der größeren Städte Süddeutschlands von dem Stand der Sache überzeugen wollte, ging in eine Reihe von angesehenen Butterhandlungen und erkundigte sich zunächst bei dem Inhaber nach dem Preise und den allgemeinen Verhältnissen, um dann die Frage zu stellen: „Ist dies nun wirklich Butter oder vielleicht Margarine?" Darob zunächst große Indignation. „Wie können Sie sich solche Frage erlauben? Wo denken Sie hin?" u. s. w. Er ließ sich hierdurch jedoch nicht einschüchtern, sondern sagte: „Ich habe ein ganz bestimmtes Interesse daran, dies zu er-

fahren, und ich muß Sie daher bitten, meine Frage strikte zu beantworten." **Hierauf gestand man ihm in allen Geschäften bis auf eines ein, daß es Margarine sei.** Man mochte ihn wohl für einen Polizeiagenten gehalten haben.

Daß diese Ermittlung eines durchaus glaubwürdigen Freundes nicht bloß für die betreffende Stadt charakteristisch, sondern ein Beispiel für viele ist, geht aus Folgendem hervor:

Die Milch-Zeitung (herausgeg. von Oekonomierath C. Petersen in Bremen) bringt in Nr. 33 d. J. 1889 in einem Artikel: Benutzung der Margarine zur Verfälschung von Naturbutter u. A. folgende Ausführungen: „Aus Furcht, die Kundschaft an die Konkurrenz zu verlieren, wird neuerdings ein bedauerlicher Ausweg versucht."

„Es ist traurig, aber wahr, daß selbst Butter-„Spezialgeschäfte, welche sich ein gewisses Ansehen zu „verschaffen wußten, auf den unglücklichen Gedanken „gekommen sind, die gesetzlich verbotene Mischbutter „oder gar Margarine als Naturbutter zu verkaufen."

Ueber die Einbürgerung der Margarine in den Wirthshäusern und Feinbäckereien schreibt der Besitzer einer Feinbäckerei zu Berlin in der Markthallen-Zeitung:

„Geehrter Herr Redakteur! Als Besitzer einer großen Fein-„bäckerei hierselbst habe ich unter der Konkurrenz von Bäckern, „welche nur mit Margarine arbeiten, sehr zu leiden. Die heimliche „Benutzung der Margarine verstößt gegen das Lebensmittelverfäl-„schungsgesetz, was durch die heimliche Verwendung derselben er-„wiesen ist.

„Leider giebt es schon neben uns Bäckern auch eine „Menge Speisewirthe, die sich nicht scheuen, ihren Gästen „in den Speisen und zum Morgenkaffee statt Butter schön-„geformte Margarine vorzusetzen, ohne daß der Gast, we-„gen der vorzüglichen Zubereitung der Margarine, in der „Lage ist, den Betrug zu bemerken."

Mit Achtung G. S., Bäckermeister.

Ueber Mischbutter.

Eine noch größere Gefahr bietet die Mischung von Butter und Margarine, welche, wie aus Folgendem ersichtlich, mit einer Geschicklichkeit und in einem Umfange betrieben wird, wovon man meist keine annähernd richtige Vorstellung hat.

Namentlich aber ist es ein Moment, das nicht scharf genug hervorgehoben werden kann, wenn man zu einer richtigen Erkenntnis der Sachlage gelangen will.

In den ersten Jahren des Margarinevertriebes existierte keine chemische Methode, wodurch man auch nur Margarine von Butter hätte unterscheiden können. Späterhin wurde jedoch eine Methode gefunden. Es ist die sogenannte Reichert-Meißl'sche Methode zur Feststellung der Margarine. Dieselbe wurde alsdann von dem Kgl.

Chemiker Dr. Wollny zu Kiel, Vorsteher des Untersuchungsamtes, einer Autorität ersten Ranges auf diesem Gebiete, noch vervollkommnet.

Durch diese Methode läßt sich nun Margarine von Butter auf chemischem Wege unterscheiden. Anders liegt es jedoch bei der sogen. Mischbutter, d. h. der Mischung von Butter mit Margarine. Die chemische Untersuchung kann bei derselben nur dann den Margarinezusatz mit Sicherheit feststellen, wenn er in einem hohen Procentsatz, nämlich von 30 % Margarine an, in der Butter enthalten ist. Wenn jedoch der Zusatz von Margarine nur 20—30 % beträgt, so kann derselbe auf chemischem Wege mit Sicherheit nicht ermittelt werden. **Beträgt der Margarinezusatz aber unter 20 %, so ist er chemisch gar nicht festzustellen.** So hat sich Dr. Wollny selbst in seinem „Bericht an den deutschen Landwirthschaftsrath" ausgesprochen (s. Milch-Ztg. 1889 Nr. 28). — In einem Vortrag auf der Generalversammlung des Milchwirthschaftl. Vereins vom 21. Februar 1889 erklärte derselbe: **„Unter Umständen können 35 % Margarine der Butter zugesetzt werden, ohne daß der Nachweis möglich ist."**

Diese für das כשרות vieler Tausende jüdischer Haushaltungen, die ihre Butter noch immer einfach in guten Butterhandlungen kaufen, geradezu verhängnisvolle Thatsache, ist mehreren Aufsätzen von fachwissenschaftlichen Autoritäten zu entnehmen. Es erscheint eine „Molkerei-Zeitung" zu Hildesheim, aus welcher ich die folgenden Mittheilungen biete, in der Hoffnung, daß jeder יהודי, dem daran liegt, das jüdische Publikum vor אכילת נבלה וטרפה zu schützen, beitragen werde, sie möglichst zu verbreiten.

Aus Nr. 6 der Molkerei-Zeitung (vom 8. Febr. d. J. 1889):

„Nach den auf Anregung des Deutschen Landwirthschaftsrathes „von dem Vorsteher des Untersuchungsamtes der Provinz Schleswig-„Holstein, Herrn Dr. Wollny, angestellten Beobachtungen über die „Handhabung und Wirkung des Gesetzes vom 12. Juli 1887, betr. „den Verkehr mit Margarine, hat sich ergeben, daß gegen die §§ 1 „und 3 des Gesetzes in 365 Verkaufsstellen 171 Contraventionsfälle „vorgekommen sind." Das heißt: Von 365 Butterhandlungen wurde auch jetzt noch, trotz des Margarinegesetzes, in 171 Handlungen Margarine als Butter verkauft.

Noch frappenter sind die Nachrichten in Nr. 8 und 9 der Molkerei-Zeitung (vom 15. u. 22. Febr. d. J. 1889). Dort wird berichtet:

Von 297 untersuchten Butterproben wurden nicht weniger als 87 bei der amtlichen chemischen Untersuchung beanstandet, wovon **einige sich als vollständige Margarine, die meisten derselben als vermischt mit Margarine und zwar mit 30—80 % davon erwiesen.** Weitere 12 blieben verdächtig. **Der größte Theil dieser 87 Proben hatte zwischen 45 und 60 % Margarine.** Dabei wird ausdrücklich bemerkt, daß geringere Beimischungen von Margarine als 30 % sich mit Sicherheit nicht chemisch feststellen lassen.

Ferner: Aus dem Polizeibezirk Altona-Ottensen waren 134 Butterproben polizeilich untersucht worden, **davon erwiesen sich 78 als mit Margarine vermischt.**

Ferner in Nr. 9 der M.-Ztg.: Der Regierungspräsident von Schleswig-Holstein weist in einer Verfügung darauf hin, daß von der Polizei-Verwaltung zu Altona im Jahre 1889 zusammen 228 Butterproben dem Untersuchungsamte in Kiel zur Prüfung eingesandt worden sind, deren Ergebnis **über 166 dieser Proben mit Feststellungen von Mischbutter** bis jetzt vorliegt. Letztere waren in 25 Fällen von Hamburger Großhändlern bezogen."

Ferner in Nr. 5 der M.-Ztg.: Von Altona und Hamburg hat eine größere Anzahl Butterhändler, welche wegen betrügerischen Verkaufs von Mischbutter bestraft worden sind, ein Gnadengesuch an Sr. Majestät den Deutschen Kaiser gerichtet, welches rundweg abgewiesen wurde.

Ferner in Nr. 9 der M.-Ztg.: „Butterverfälschung." „In der Zeit vom 1. Januar 1889 bis zum 11. Januar 1890 sind „dem Untersuchungsamt der Haupt- und Residenzstadt Hannover 42 „Proben Butter eingesandt worden, von welchen sich 17 als mit „fremdem Fett verfälscht erwiesen. Außerdem war 1 Probe verdächtig . . . . Es sind mithin von den eingesandten Proben 40, 47 % „verfälscht gewesen, ein Umstand, der sehr deutlich beweist, in welch' „außerordentlichem Grade die heutige Butterverfälschung blüht. Von „jenen 17 gefälschten Butterproben waren 2 gänzlich Kunstbutter, „während andre 10 sehr hohe Zusätze von fremdem Fett (bis c. 68 %) „erfahren hatten."

In Bremen fand, nach der dortselbst von Oekonomierath C. Petersen herausgegebenen Milch-Ztg., Nr. 31, am 11. Juli 1889 vor der Strafkammer des Landgerichts eine Verhandlung und Verurtheilung betr. Butterverfälschung mit Margarine statt, die wegen des Umfangs der Betrügereien und wegen der ganzen Verhandlungen, sowie wegen der Entscheidung allgemeineres Interesse beansprucht." (Vergl. auch Molkerei-Ztg. d. J. 1889, S. 344.) Angeklagt waren 26 Personen, darunter 19 Butterfrauen, ein Butterhändler, ein Krämer u. s. w.

Die Verhandlung entwirft ein trauriges Bild von der Leichtfertigkeit, womit man sich durch Verfälschung von Butter ein gutes Geschäft zu machen sucht. Einer der Hauptangeklagten, Fl., gesteht, er habe der Konkurrenz halber durch Vermischung der Naturbutter mit Margarine darauf sinnen müssen, billiger als sonst zu verkaufen, wenn er nicht seine besten Kunden, die Marktverkäuferinnen, hätte verlieren wollen.

In der ersten Zeit habe er $^4/_5$ Naturbutter mit $^1/_5$ Margarine,
später $^5/_8$ " " $^3/_8$ "
vermischt.

Vermittels einer Maschine mischte er stets vor dem Markttage 300 Pfund, welche die Marktverkäuferinnen des Morgens in seinem Laden holten. Diese letzteren hätten recht gut gewußt, daß sie Mischbutter erhielten. Es sei nämlich ein offenes Geheimnis,

daß auch viele seiner Konkurrenten diese Mischung mit Margarine machten. Jedenfalls hätten viele Hausfrauen auf dem Markte häufig verfälschte Butter in dem Glauben gekauft, dieselbe sei rein und gut.

Eine der Händlerinnen hatte übrigens selbstständig die Vermischung der Butter mit Margarine vorgenommen. Interessant sind noch einige Aussagen des Sachverständigen Griffel:

1, daß die Bauernbutter im Winter, die einen herben Geschmack habe, durch Zusatz von Margarine nicht unwesentlich gewinne;

2, daß selbst Händler schwerlich die mit Margarine vermischte Butter an dem Geschmacke als solche erkennen können;

3, daß nach seinen Nachrichten auch nach Erlaß des Margarinegesetzes noch Geschäfte bestehen sollen, in denen die Händlerinnen gemischte Butter kaufen.

Es erfolgten mehrere Verurtheilungen; Fl. wurde mit 4200 Rmk. oder je ein Tag Gefängnis für je 15 Rmk. bestraft; das Gericht nahm an, daß er im Ganzen 15,000 Pfd. Butter verfälscht und in den Handel gebracht habe.

Desgleichen berichtet die Molkerei-Ztg. in Nr. 42 des J. 1889 von einem vor der Strafkammer II des Landgerichts zu Bremen am 10. October 1889 vorgekommenen Strafverfahren gegen den Kolonialwaarenhändler K. und noch 5 andere Mitangeklagten. K. hatte ein ganzes Jahr hindurch Mischungen aus Naturbutter und Margarine gemacht, ungefähr wöchentlich 200 Pfund, meistens $^1/_3$ Margarine zu $^2/_3$ Butter und dieses Fabrikat als „Butter" verkauft. Die übrigen Mitangeklagten haben theilweise selbst jene Mischung hergestellt, theilweise sie in Läden verkauft, einer hat als Stadtreisender fungiert.

Der vereidigte Börsenmakler Griffel, der als Sachverständiger vernommen wird, bekundet, daß der Verkauf von Margarine jetzt stark zunehme. Reine Margarine sei recht schmackhaft. Die aufgerufenen Zeugen, meistens kleinere Krämer, erklären, daß ihnen die Butter als ostfriesische, bezw. westfriesische 2c. Butter verkauft sei; sie hätten nicht gewußt, daß es Mischbutter sei.

K. und 2 Mitangeklagte wurden bestraft, der erstere mit 3000 R.-Mark.

In Magdeburg wurde der Kaufmann P. V. wegen betrügerischen Verkaufs von Mischbutter statt Butter mit 300 Rmk. oder 30 Tagen Gefängnis bestraft.

In Bergedorf der Kaufmann J. Z. wegen Verfälschung von Butter mit Margarine mit 45 Rmk. und 60 Rmk., ev. 12 Tagen Gefängnis. Zwei Butterhändlerinnen, welche auf dem Wochenmarkte zu Wurzen (Sachsen), bezw. in ihrer Behausung zu Nischwitz Margarine als Butter verkauft hatten, wurden vom Landgericht zu Leipzig, die eine zu einem Monat, die andere zu 6 Wochen Gefängnis und zu 50, bezw. 55 Rmk. Geldstrafe verurtheilt.

In Hannover wurde die Marktthändlerin Sophie J. aus Hotteln mit 50 Rmk. bestraft, weil sie auf dem Wochenmarkte auf einem Platze, wo nur echte Butter verkauft werden darf, Butter verkauft hatte, die mit bedeutender Menge fremden Fettes gemengt war.

In Bremen wurde der Butterhändler J....n wegen Verkaufs gefälschter Butter in 36 Fällen mit 620 Rmk. bestraft.

Gegen die Mischung von Butter mit Margarine ist nach den Ausführungen der M.-Ztg. nicht das Margarinegesetz, sondern das Deutsche R.-Gesetz vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln u. s. w. geltend zu machen, welches in § 10 Täuschungen der dargelegten Art mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Rmk. belegt.

Wenn nun ungeachtet dieser hohen Strafen und ungeachtet des Margarinegesetzes der Betrug der Butterverfälschung und des Verkaufes von Margarine als Butter in solchem Umfange amtlich nachgewiesen ist, wievielmehr ist anzunehmen, daß Margarinevermischungen, die weniger als 20 % betragen, vorkommen, da diese, wie erwähnt, chemisch nicht festgestellt und somit auch nicht zur Bestrafung gezogen werden können.

Man glaube auch nicht, daß dies nur in den erwähnten Städten und Landestheilen geschehe; im Gegentheil geht aus jenen Mittheilungen hervor, daß die betr. Behörden dort seit Jahren mit aller Strenge vorgehen; trotz alledem hat die Täuschung des Publikums in so bedeutendem Umfange sich dort erhalten. Es ist daher kein Grund vorhanden zu der Voraussetzung, daß es in andren Gegenden besser darum stehe.

In Nr. 9 der M.-Ztg. heißt es dementsprechend:

„Die Handhabung des Margarinegesetzes und somit auch die „Wirkung ist insofern allerdings noch als eine mangelhafte zu be„zeichnen, als vielfach es noch an einer geeigneten und häufig wieder„holten Kontrolle in den Verkaufsläden und auf den Märkten fehlt, „von deren Durchführung die Wirkung des Gesetzes vom 12. Juli „1889 wesentlich abhängig ist."

Dr. Wollny spricht sich hierüber in seinem Vortrag auf der Generalversammlung des Milchw. Vereins vom 21. Februar 1889 folgendermaßen aus:

„Es wäre zu wünschen, daß der Milchwirthsch. Verein auf regere „Kontrolle seitens der Polizei sein Augenmerk richte, um wenigstens „den Mischbutterparagraphen und den Verkauf der Margarine in der „vorschriftsmäßigen Form zur Durchführung zu bringen;" nach seinen Erfahrungen werde in letzterer Beziehung sehr viel gefehlt, was nicht Wunder nehmen könne, da in manchen Städten seitens der Polizei vielleicht noch nie Proben entnommen seien, überall aber nur ausnahmsweise.

Nach seiner Ansicht werde die Margarine sich ein immer größeres Absatzgebiet erobern und der Butter auch weiter Konkurrenz machen.

In derselben Versammlung sprach Konsul Mahlstedt-Oldenburg den Wunsch aus, daß das Gesetz kräftiger gehandhabt werde; in

Oldenburg z. B. stehe die Polizei dem Gesetz ganz gleichgültig gegenüber. Er sei überzeugt, daß bei der großen Preisdifferenz in vielen Geschäften Margarine für Butter verkauft wird.

Aus alledem geht zur Evidenz hervor, daß heute die Gefahr, anstatt Butter Margarine und namentlich mit Margarine vermischte Butter zu bekommen, eine außerordentlich große und sehr naheliegende ist. Wer seinen Haushalt den Anforderungen unserer תורה הקדושה gemäß erhalten will, der kaufe nicht Butter in einer Butterhandlung, und wäre dieselbe noch so gut renommiert. Diese Butterhandlung selbst kann getäuscht sein, ohne es zu wissen. Und wenn sie selbst ihren Bedarf von Oekonomieen bezieht, so ist sie doch vor Täuschung nach obigen Darlegungen nicht unbedingt geschützt; auch kommt es ja nicht selten vor, daß ein Geschäft in Folge stärkerer Nachfrage sich genöthigt sieht, seinen Bedarf von andren Quellen, als der regelmäßigen zu decken. Und wieviel Oekonomiebutter mag heute verkauft werden, die thatsächlich Margarine oder mit Margarine vermischt ist. Es ist mir ein Fall bekannt, daß mehrere christl. Beamtenfamilien ihren Butterbedarf von einem ihnen bekannten größeren Oekonomen deckten. Derselbe brachte die Butter diesen seinen Kunden manchmal selbst in's Haus. Einmal ließ er sein Notizbuch liegen. Man fand es, schlug es auf, und siehe da, es fanden sich die Notizen über die Sendungen, die der Oekonom aus einer bestimmten Margarinefabrik erhielt! Die betr. Beamtenfamilien ließen diese unangenehme Erfahrung (es ist c. 3 Jahre her) in eine Zeitung ihres Ortes zur allgemeinen Warnung einrücken.

Schädlichkeit des Margarine-Genusses.

Es wird vielfach angenommen, daß Margarine in sanitärischer Hinsicht ohne jedes Bedenken wäre. Daß dies, wenigstens nach dem Urtheil hervorragender Fachgelehrten, keineswegs feststeht, geht aus Folgendem hervor:

Dr. Winkler schreibt über Margarinebutter in der Zeitschrift: „Für's Haus":

Der fortgesetzte Genuß von Margarinebutter wirkt unter Umständen nachtheilig auf die Verdauungswerkzeuge. Die Aerzte in Chicago führen die in ihrer Stadt herrschende „Winter-Cholera" — einen dort einheimisch (endemisch) gewordenen Magen-Darmkatarrh — lediglich auf den Genuß der Margarinebutter zurück. Die französischen Aerzte sind, obwohl die Margarinebutter eine französische Erfindung ist, einstimmig in der Verurtheilung derselben. In einem Gutachten der Pariser Akademie der Medizin vom Jahre 1877 in Folge einer Anfrage des Seine-Präfekten heißt es:

„Die Kommission erachtet es angezeigt, daß das vorgeschlagene „Ersatzmittel für Butter nicht zugelassen werden sollte. Die Wärter,

„sowie die Kranken können die Margarinebutter bei den meisten Ge„richten nicht vertragen — — —

„Die chemischen Versuche Lalliers und die Küchenpraxis haben „gezeigt, daß die Margarinebutter sich weniger gut emulgiert (fein „vertheilt) als Kuhbutter, und daß die Emulsere (feine Vertheilung) „weniger beständig ist, woraus man schließen darf, daß sich die Auf„saugung der Margarinebutter unter ungünstigeren Bedingungen voll„zieht als die der Butter."

„Diesem amtlichen Gutachten (schreibt Dr. Winkler) habe ich „noch hinzuzufügen, daß die in den Handel kommende Margarine seit „1877 noch wesentlich schlechter geworden ist. Statt guten Ochsen„nierenfettes werden jetzt vielfach Fettstoffe zweifelhafter Art benutzt."

Ein deutscher Chemiker, Dr. Meier, der ein günstiges Urtheil über die Kunstbutter fällt, gibt jedoch zu, daß sie „Kranken, Greisen, Kindern unter Umständen" nachtheilig sei.

Ferner erwähnt Dr. Winkler, daß Dr. Piper in Chicago in verschiedenen Margarineproben Bandwurmeier nachgewiesen hat.

„Auch andere Krankheitsträger können durch die Kunstbutter „übermittelt werden, wenn das Fett von kranken Thieren herstammte. „Denn bei der Fabrikation wird das Fett nur einer Temperatur von „50 Grad Cels. ausgesetzt, welche jene Keime zu zerstören nicht im „Stande ist."

„Die amerikanischen Margarinefabrikanten sollen die schlechtesten „Fette benutzen, denen sie durch Salpeter- und Schwefelsäure den „schlechten Geruch benehmen. Auch Talcum, Bleicarbonat, Vaselin „u. s. w. hat man in der amerikanischen Margarine nachgewiesen."

Ch. Girard behauptet, ein Herr J. H. habe ein Patent auf die Verwendung des Fettes der **Abdeckereien!** zur Margarinefabrikation nachgesucht und erhalten!!!

Hinsichtlich der Herstellung der Margarine aus schlechten, widerwärtigen Stoffen sei noch aus der Arbeit eines Fachmannes (Milch-Ztg. Nr. 33 v. J. 1889) angeführt:

„Das Bedauerliche der ganzen Mischindustrie ist, daß man sich „im Interesse des höheren Gewinnes durchaus nicht der Marken re„nommierter Fabriken bedient, sondern die zweifelhaften, zum Theil „**aus australischem Seifentalg und ähnlicher Wagenschmiere „zusammengebrauten Substanzen** der zahlreich entstan„denen Winkelmargarinefabriken benutzt.

„Unter den Händen leistungsfähiger und genialer Groß-Industriel„ler ist die Margarinefabrikation thatsächlich auf eine kaum zu ver„bessernde Höhe gebracht. Einzelne Fabrikanten sind sogar in der „Lage, eine Waare zu liefern, die wie die Naturbutter ebenfalls „beim Braten bräunt."

Umfang des Margarinebetriebes.

Um von dem Umfang des Margarinebetriebes einen Begriff zu geben, sei als Beispiel der Verkehr mit Margarine in Hamburg in folgender Tabelle mitgetheilt:

Gewicht und Werth der in Hamburg 1886–88 ein- und ausgeführten Margarine.

Aus dem statistischen Bureau über Hamburgs Handel und Schifffahrt.

Eingeführt:

	Jahrgang:	Kg.	für Rmk.
Zur See	1886:	1,881,500	1,796,780
	1887:	2,912,000	2,828,130
	1888:	3,244,300	2,945,070
Per Bahn	1888:	521,700	413,310
Zusammen pro 1888		3,766,000	3,358,380

Ausgeführt:

Jahrgang:		Kg.	für Rmk.
1886	Zur See:	221,700	213,000
	Per Bahn:	901,500	854,000
	Zusammen	1,123,200	1,067,000
1887	Zur See:	117,500	115,000
	Per Bahn:	1,038,800	808,000
	Zusammen	1,156,300	923,000
1888	Zur See:	15,400	14,000
	Per Bahn:	1,864,500	1,438,000
	Zusammen	1,879,900	1,452,000

Margarine und Mischbutter
in andren Ländern.

A. In den Niederlanden:

In den Niederlanden existieren, nach der Milch-Ztg. von 1889, S. 28, c. 60 Margarinefabriken. Auch dort besteht ein Gesez, wonach die Margarine im Handel als solche bezeichnet werden muß. Jedoch wird der Betrug der Verfälschung der Naturbutter durch Zusatz von Margarine von diesem Gesetze nicht betroffen.

In einer Arbeit von M. van Roerbode über diesen Gegenstand wird, laut Referat in der „Wekelijksche Landbouw-Kroniek“ vom 19. April 1889 berichtet:

1, daß im Jahre 1887 die Ausfuhr von Kunstbutter aus den Niederlanden reichlich **55 Millionen Kilogramm** betragen habe;

2, daß hierbei die Mischung von Natur- und Kunstbutter nicht in Betracht gezogen sei;

3, daß, ohne diese Mischbutter in Betracht zu ziehen, von der sämmtlichen niederländischen Butter, die auf den auswärtigen Markt komme, $^3/_4$ **Kunstbutter sei!!!**

4, daß im Jahre 1885 bereits 46 Kunstbutterhandlungen in den Niederlanden existierten, wovon eine einzige zu Leiden, **7 Millionen Kilogramm** in dem 1. Jahre herstellte.

In dem erst erwähnten Aufsatz (Milch-Ztg.) wird noch an die Händler der Appell gerichtet, ihre eigenen Interessen wahrzunehmen, woran folgende Bemerkung geknüpft wird:

„Dann wird den Niederländern die Wahrnehmung er-„spart bleiben, **welche man in Deutschland machen kann, „daß man ein Gemisch von Margarine und Naturbutter „als beste „Hofbutter" feilbietet, ohne daß,** bis auf wenige „Ausnahmen, **eine strafrechtliche Verfolgung dieses öffent-„lich betriebenen Betruges stattfindet."**

B. In England.

(S. Milch-Ztg. S. 567 u. 649 v. J. 1889.)

Alle Anstrengungen, die Einfuhr und den Verkauf der Margarine zu verhindern, erwiesen sich in England als nutzlos. Der Verkauf derselben nimmt im Gegentheil immer mehr zu, und ist dieselbe schon für die Butter ein höchst gefährlicher Rivale geworden. Im Jahre 1885 wurden nach amtlichen Zusammenstellungen des Board of Trade **847,000 Zentner,** im Jahre 1888 hingegen **1,138,174 Zentner Margarine,** wovon 1,043,000 Zentner aus Holland nach England, importirt. England zahlte in diesem Jahre dafür 65 Millionen Rmk.

Der Import der Margarine nach England betrug in den ersten 6 Monaten von 1889: 623,271 cwts im Werthe von 37,079,400 Rmk., was pro 89 im Ganzen also über 74 Millionen Mark ergiebt.

In den Vereinigten Staaten wächst der Konsum von Margarine ebenfalls stetig und betrug im Jahre 1888 45 Millionen Pfund gegen 34 Millionen im Jahre 1887. Seit das Gesetz erlassen wurde, das, wie man glaubte, auf die Fabrikation und den Verbrauch von Margarine von so großem Einfluß sein werde, ist der Verkauf der letzteren nicht nur nicht gefallen, sondern um 75% oder um $3^3/_4$ Millionen Pfund pro Monat gestiegen.

Man sieht, tout comme chez nous.

Durch diesen riesenhaften Import, sowie auch durch den Impuls der Versammlung der „British Dairy Farmers" haben sich nicht nur mehrere Landwirthe entschlossen, Margarinefabriken zu errichten, sondern auch Aktien- und Gegenseitigkeitsgesellschaften für diesen Zweck sind in der Formirung begriffen.

Unter der Ueberschrift: Wirkung des Kunstbuttergesetzes, bringt die Molkerei-Ztg. vom J. 1889 S. 124 aus England folgenden Bericht: „Daß ein großer Theil **der Butter, die als unverfälscht verkauft wird,** trotz des dagegen erlassenen strengen Gesetzes, **immer noch viel mit Margarine vermischt wird,** ist in Interessentenkreisen wohlbekannt. **Ja, man kann wohl sagen, daß bis jetzt überhaupt noch kein Mittel gefunden worden ist, um das Publikum vor dieser Art Betrügereien zu schützen. In Fällen, wo nur ein geringer Theil Margarine der Butter zugesetzt ist, gelingt es bei der Analysirung häufig nicht, festzustellen, ob die Probe verfälscht ist oder nicht;** jedenfalls aber können die Uebertreter oft nicht zur Rechenschaft gezogen werden.

Das ist wohl auch der Grund, warum nur so wenig Butter geprüft wird, der Grund für die lächerlich geringe Zahl von Bestrafungen bei dem Massenverkauf des verfälschten Artikels. Aus dem jährlich veröffentlichten offiziellen Rapport geht hervor, **daß während des Jahres 1887/88 2411 Proben von Butter untersucht wurden, von denen 423 verfälscht waren.** Die Ueberzeugung hat aber überall Platz gegriffen, daß das jüngste Gesetz gegen den Verkauf verfälschter Butter von gar keiner Wirkung ist. **Die Quantitäten von Mischungen aus Margarine und Butter, die auf den Markt kommen, sind daher so groß wie je.**"

C. In Italien.

Die Firmen Chierichetti und Rigondi zu Mailand fingen an, Margarine nach dem Galli-System zu fabriziren. Im Jahre 1880 wurden Zweiggeschäfte in Rifredi in der Nähe von Florenz und in Rom etablirt. Diesen Etablissements wird jedoch von Frankreich aus scharfe Konkurrenz gemacht, hauptsächlich durch eine Margarinefabrik zu Marseille, deren Fabrikat sich in Italien großer Beliebtheit erfreut. Trotz der Kosten für Transport, Zoll 2c., die man zu 20 Frs. per 100 Kilo rechnet, werden dennoch jährlich circa 150,000 Kilo Margarine von jenem Hause in Italien abgesetzt.

D. In Rußland.

In Petersburg existirt, wie die dortselbst erscheinende „Chemische Ztg." berichtet, eine große Margarine-Fabrik seit circa 16 Jahren. Sie fabrizirt jährlich für ca. 900,000 Rubel Waare, welche unter dem Namen russische und finnische Kuhbutter abgelassen wird.

E. In the United States of Amerika.

Aus dem Bericht des britischen Consuls in Baltimore geht hervor:

Die Kochbutter, welche in den größeren Städten bedeutenden Absatz findet, ist meist nichts anderes als Margarine. Zusammensetzungen, wie z. B. aus schwarzem Bratfett und Butter, theilweise noch mit Talg bis zu 40% vermischt, finden ihren Weg aus den kleinen Milchwirthschaften nach einem Kolonialwaarengeschäft auf dem Dorfe, dessen Besitzer sie im Austausche annimmt, und, sobald er 2—3 Tonnen davon hat, sie nach der Stadt schickt, wo sie als Kochbutter verkauft werden.

Gewöhnlich bereist ein kleinerer Butterhändler verschiedene Farmen, sammelt dort Butter, mischt sie alle zusammen, fügt ca. 10% Margarine oder Baumwollesamenöl oder Talg oder Stearin hinzu und sendet sie dann an den Markt. (S. Milch-Ztg. 1889, S. 814.)

Prof. M. Wilckens aus Wien beschreibt von einer Studienreise aus Amerika in einem Reisebrief an den „Landwirth" den Besuch des größten Schlachthauses Amerikas, des sog. Packing-House von Armour u. Cie. in Chicago:

„Mit diesem Schlachthause verbunden ist die Butterin-Fabrik. (Butterin ist Margarine.) Zum Butterin wird verwendet: flüssiges und festes Fett, letzteres von Blätterspeck (Leaf-Lard), und 20—30 Prozent reinste und beste Butter. Die echte Butter, welche der künstlichen Butter zugesetzt und in einem Butterfasse mit ihr vermengt

wird, hat den Zweck, der künstlichen Butter den Geruch von natürlicher zu geben. Das beste Butterin (Margarine) enthält 30 Prozent natürliche Butter und schmeckt und riecht, wie ich mich (schreibt Prof. Wilckens) überzeugt habe, wie natürliche Butter. Man spart dabei 25 Prozent. Die großen Schlachthäuser (in Chicago bestehen deren 16) verkaufen ihr Butterin als solches, die Kleinhändler aber häufig als natürliche Butter. Das ist auch nach hiesiger Auffassung Betrug, der aber häufig genug geübt wird. Namentlich die Hôtels setzen ihren Gästen meistens Butterin als Butter vor und zwar von der geringeren Sorte, welche nur 20 Prozent echte Butter enthält.

Das Butterin wird im Armour'schen Schlachthause ganz so verpackt wie echte Butter, in halbe und ganze Pfundstücke (23—45 dkg.), glatt und gerollt, ja sogar in Pergamentpapier, in Kübel und Fässer verpackt, so daß man leicht getäuscht werden kann.

Bezeichnend ist der betreffende Artikel in der Molkerei-Zeitung S. 298 überschrieben: Das Schwein als Butterlieferant.

Kunstfettkäse.

Außer in Fachkreisen ist es wenig bekannt, daß Margarine nicht bloß als Butter, sondern auch als Käse fabrizirt wird. Zu dem religionsgesetzlichen Verbot, nach welchem schon an und für sich der Genuß von andrem als כשר-Käse verboten ist, kommt daher jetzt noch der ספק גבלה וטרפה hinzu, der bei Käse noch stärker als bei Butter obwaltet, da diese Fälschung von einer gesetzlichen Bestimmung nicht betroffen wird.

Aus der Berliner „Markthallen-Zeitung" ist zu ersehen: In Holland und am Rhein wird von Nahrungsmittelfälschern Margarinekäse hergestellt, d. h. Käse aus entsahnter Milch durch Zusatz fremden Fettes. In frischem Zustand sind diese gefälschten Käse von natürlichen nicht zu unterscheiden. Ein Gesetz gegen diese Fälschung existirt nicht. Sie werden nicht als Margarinekäse, sondern als wirkliche Vollmilchkäse verkauft.

Dieselben werden ferner z. B. in Dänemark, nach einer in der Versammlung der seeländischen Landwirthschaftsgesellschaft gemachten Mittheilung von Professor Segelcke, in ungefähr 10 Molkereien des Landes bereitet, ungefähr 1 Million Pfund im Jahr. In England wird Kunstfettkäse in großem Maßstabe fabrizirt. Die Highland and Agricultur Society in Schottland beantragt ein Gesetz, durch welches die Zulassung von Kunstfettkäse im Handelsverkehr denselben beschränkenden Vorschriften unterworfen werde wie die Kunstbutter. Daß übrigens diese letzteren nichts weniger als ein sicherer Schutz sind, darüber siehe oben sub England. Dieser Margarinekäse wird z. B. in der bedeutenden Dunragit Creamery zu Wigtownshire neben Margarine fabrizirt.

Der Inhalt dieser Schrift führt zu dem unabweisbaren Ergebniß, daß der Genuß von Butter, die nicht unter Aufsicht eines zuverlässigen שומר hergestellt und als solche durch geeignete Kennzeichnung vor Verwechslung hinreichend geschützt ist, **in Städten** vom reli-

gionsgesetzlichen Standpunkte aus nicht als zulässig zu erachten ist, **da, wie nachgewiesen, der חשש נבלה וטרפה in demselben überall vorliegt.**

Aber auch auf dem Lande dürfte es nicht angebracht sein, die Befürchtung des Margarinegenusses für ausgeschlossen zu erklären. Daß Oekonomien Margarine beziehen, und sie in Verwendung bringen, ist eine feststehende Thatsache. (Vergl. oben S. 10.)

Die Circulare der Margarinefabriken dringen in alle Schichten der Bevölkerung; es ist mir ein solches, an den Bäcker eines kleinen Platzes von der Margarinefabrik zu Ottensen gesandt, zu Gesichte gekommen.

Ein Consumartikel, der in ungezählten Millionen Kilo's alljährlich producirt wird, der verbreitet sich schon durch die Konkurrenz heute überall hin. Die Bauern sind gewitzigt genug, auf einen Artikel, an dem sie so und soviel Ersparniß haben, aufmerksam zu werden.

Die enormen Communikationsmittel tragen heute Alles, was Kunst und Industrie hervorbringen, in alle Kreise der Bevölkerung. Wo auf dem Lande die Margarine noch nicht Eingang gefunden hat, da wird ihr schon der Weg geebnet werden. Es soll sogar, wie mir von kundiger Seite mitgetheilt wird, Molkereien geben, die in dem Verdachte stehen, Margarine zu beziehen, um sie als Molkereibutter oder in Vermischung mit Molkereibutter an ihre Kunden zu verkaufen. Wenn man die Differenz im Preise bedenkt und den Gewinn, den solche Täuschung bei bedeutendem Absatz alljährlich einbringt, so kann man dies begreifen.

Die Vertrauensseligkeit, die beim Butterkauf im jüdischen Publikum immer noch herrscht, und die namentlich durch das Margarinegesetz bedeutend zugenommen hat, ist nach allem Obigen durchaus unbegründet.

Wer sich nicht gefährlicher Selbsttäuschung überlassen will, beziehe seinen Butterbedarf nur aus solcher Quelle, wo die Butter unter gewissenhafter Aufsicht eines zuverlässigen שומר hergestellt und durch entsprechenden Stempel vor Verwechslung genügend geschützt ist.

Der jüdische Reisende, der nach den Vorschriften unsres Göttlichen Religionsgesetzes leben will, kann heutzutage, so schwer diese Entbehrung ihm auch sein mag, im Gasthofe nicht mehr Butter genießen.

Es ist ohne Zweifel eine der allerdringendsten Pflichten eines jeden Rabbinen, an seinem Orte dafür Sorge zu tragen, daß das jüdische Publikum Butter, welche gegen die Befürchtung von Margarinezusatz absolut geschützt ist, haben kann.

Wenn in Würdigung der hohen Dringlichkeit der Sache überall dafür gesorgt würde, daß das jüdische Publikum, das einen religionsgesetzlichen Lebenswandel führen will, Butter frei מחשש נבלה וטרפה haben kann, so würde man auch sicher die richtigen Wege einschlagen, solche Butter in einer dem Bedarf entsprechenden Menge zu beschaffen. Vorläufig möge man die bestehenden Bezugsquellen zuverlässig reiner Butter zu erhalten und zu fördern bestrebt sein.